

SCUOLE -1 Il Cfp Calam proporrà Zoom&Taste, con un finale di assaggi

Laboratori, quiz e ricette: i ragazzi salgono in cattedra

Il Merli porterà in Broletto l'arte bianca, l'Einaudi proporranno "Giocando con gusto" alla scoperta dei sapori

di **Veronica Scarioni**

Anche le scuole di cucina del territorio saranno protagoniste de "Le forme del gusto" con showcooking, giochi e laboratori. Il Cfp Calam di Lodi proporrà la degustazione "Zoom & Taste", al grido di "assaggia e gioca!". Con lo smartphone alla mano ci si potrà mettere alla prova con quiz e sfide in tempo reale dedicate al mondo del gusto. L'evento si ripeterà due volte all'interno del Pala Bcc Lodi di piazza della Vittoria: venerdì 25 settembre alle 12 e domenica alle 10.

Quest'anno il Cfp Calam abbandona quindi la formula classica dello showcooking e lancia un format che rimette al centro il pubblico, non lo chef. Il meccanismo è semplice quanto spiazzante: sul maxischermo compaiono immagini macro di prodotti del territorio, ingrandite fino a diventare irriconoscibili con texture che sembrano crateri, superfici che ricordano paesaggi lontani. Nessuna etichetta, nessun indizio. Solo una domanda: cosa state guardando?

Con un semplice QRcode, il pubblico entra in gioco dal proprio



I ragazzi degli istituti professionali in piazza in una precedente edizione delle Forme del Gusto

telefono e risponde in tempo reale. Mentre i voti si accumulano sullo schermo, gli studenti preparano e servono la vera prova: un finger food a sorpresa, con l'ingrediente misterioso protagonista dell'immagine. Si assaggia e si vota di nuovo l'ingrediente. Il verdetto arriva solo alla fine, tra gusto e curiosità.

Tecnologia, gioco e degustazione si fondono in un'esperienza che mette alla prova il pubblico e, al tempo stesso, dà spazio alle competenze pratiche degli studenti, protagonisti attivi in ogni fase del servizio.

Per mettersi alla prova ci saranno anche tante opportunità of-

ferte dai laboratori per grandi e piccini in piazza Broletto. Oltre a quelli legati all'arte bianca proposti dall'istituto Merli (di cui si è parlato a pagina XIX), alle 11.30 l'istituto Einaudi porterà in scena "Giocando col gusto", un gioco dell'oca alla scoperta dei sapori, mentre alle 17 la fondazione Clerici proporrà "Manine in pasta", laboratorio per la preparazione della pasta frolla.

Domenica, alle 16, sempre il Merli proporrà "Gli apprendisti della natura", laboratorio dedicato ai bambini, dove la creatività si intreccia con il mondo delle piante e dei prodotti naturali. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCUOLE -2 Istituti professionali Tre showcooking proposti dai giovani chef

Sono tre gli showcooking che saranno proposti a Le forme del gusto dalle scuole del territorio. Sabato 26 alle 12 ci sarà "Food & Spirits Live", a cura dell'Istituto professionale Einaudi, nel Pala Bcc Lodi Experience. L'esibizione unirà cucina e bar nel percorso "Lodi incontra i Tropici" e vedrà la preparazione di un croccante d'ananas con crema di mascarpone lodigiano e granella di amaretti sbriciolati. Un piatto che fonde l'eccellenza del territorio con note esotiche. Inoltre, verranno realizzati due drink coordinati: un cocktail alcolico, il "Basilico ubriaco", e un mocktail analcolico a base di ananas, studiato per richiamare direttamente gli ingredienti del piatto. L'esibizione vedrà protagonisti otto studenti, affiancati e guidati dai loro docenti: per la cucina Francesco Algieri e Francesca Gentile e per il bar Calogero Saia e Ilaria Borrelli. Al termine, tutti i presenti avranno la possibilità di degustare sia il dessert che i drink abbinati. I ragazzi si stanno esercitando intensamente per curare ogni dettaglio, dalle tecniche di preparazione alla presentazione al pubblico, lavorando in sinergia tra la brigata di cucina e la squadra del bar.

Alle 12.30, invece, la fondazione Luigi Clerici proporrà lo showcooking "Giovani chef lodigiani crescono" nel Pala Bcc Lodi. Il professor Aldo Fedele guiderà la sua brigata nella preparazione di un piatto che prevede l'utilizzo della tecnica di cottura a bassa temperatura, un metodo che concilia l'abbattimento del consumo energetico alla valorizzazione delle proprietà organolettiche delle materie prime.

Infine, domenica 27 alle 12.30 sarà la volta di "Giovani chef lodigiani crescono" dell'istituto Merli, nel Pala Bcc Lodi. Sarà proposto un involtino di pasta fillo ripieno di risotto alla lodigiana, mantecato con burro BurDor - un burro non ancora immesso sul mercato, che ha già avuto molti riconoscimenti - su una crema di pannerone. Durante lo showcooking sarà presente anche la chef Dorina Burlacu. All'evento parteciperanno dai cinque ai dieci studenti, dal secondo al quinto anno del corso di enogastronomia. La preparazione del risotto avverrà a scuola, mentre la rifinitura avverrà in diretta. ■ **V.S.**

Ser Metal
di Veschi Mario Emilio & C. sas

- REALIZZAZIONE E POSA DI SERRAMENTI IN ALLUMINIO
- ALLUMINIO E LEGNO E PVC
- PORTONI SEZIONALI
- PORTE INTERNE
- PERSIANE IN ALLUMINIO E ACCIAIO BLINDATO
- PORTE BLINDATE
- ZANZARIERE • TAPPARELLE

FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI

FINO AL 31/12/2026, DETRAZIONE FISCALE 50% SUGLI INFISSI

Vi aspettiamo nel nostro nuovo showroom

CODOGNO (LO) - VIA F. MICHELI, 13 | TEL 0377/30030 | TELEFAX 0377/434658
E-mail: sermetalcodogno@gmail.com | SITO WEB: www.sermetalcodogno.com